

Menos superficie, precios ajustados e incertidumbre: el combo para una estrella del agro mendocino

17/02/2026



Mientras el reclamo por los bajos precios que se están pagando a productores primarios se hace oír en las calles de Mendoza, el agro mendocino está en uno de sus momentos más álgidos en lo productivo. Aunque todas las luces en la temporada se las lleva la vendimia, durante los meses de verano la provincia cuyana enfrenta uno de sus picos de producción de la mano de la fruti y la horticultura. Allí, asoma otra de las estrellas de la Tierra del Sol y del Buen Vino: el tomate.

Es que Mendoza es uno de los líderes nacionales de este producto, detrás de San Juan, con el tomate para industria

como uno de sus fuertes. De acuerdo al análisis de referentes del sector, este año se presenta como “raro”, con incertidumbre para toda la cadena con una caída de la superficie cultivada, precios ajustados y la competencia con la importación.

La temporada del tomate para industria

Como lo definió Guillermo San Martín, presidente de la Asociación Tomate 2000, se trata de una temporada “muy rara” para el tomate para industria, aunque no solo para la provincia de Mendoza. El dato más contundente es la caída de superficie. “Pasamos el año pasado de 7.300 hectáreas de tomate industrial en Argentina a 5.120 este año. Es una caída muy importante”, explicó.

El retroceso responde a dos factores centrales: la fuerte importación de la temporada pasada y una demanda interna debilitada. “El año pasado tuvimos una muy fuerte importación de productos. Eso hizo que el precio en el mercado interno cayera mucho”, señaló San Martín. A eso se suma que “la demanda está frenada” y que las industrias hoy producen en función de ventas más moderadas.

De hecho, los principales jugadores del mercado están elaborando menos. “Están produciendo, en promedio, un 30% menos que el año pasado”, detalló el productor. En este contexto, definió la actual como “una temporada de transición”.

Un cultivo de peso para Mendoza

Sin cifras oficiales desde la eliminación del Instituto de Desarrollo Rural (IDR), las más recientes del extinto organismo corresponden a abril de 2024, es decir, hace dos temporadas. En ese año, la superficie cultivada con tomate en

Mendoza se redujo, en promedio, 8%, dejando un total de 3.683 hectáreas.

En Mendoza, el tomate representa 22% de la superficie y es la especie hortícola más cultivada después del zapallo y de la papa. En la producción local se destacan tomates perita o para industria -que concentran casi el 95% del total-, tomates redondos tipo larga vida y tomates redondos tipo platense. La provincia, junto con San Juan, produce el 80% del volumen nacional de tomate.

Entre la calidad y los costos

En contraste con los desafíos que se presentan desde lo económico, el plano productivo deja buenas sensaciones. “Este año tenemos muy buena calidad. El clima está acompañando”, expresó. La primavera y el verano secos, con pocas lluvias y tormentas de granizos de magnitud, favorecieron a los frutos. “Los rendimientos de los tomates tempranos vienen muy buenos. El año pasado tuvimos récord y este año vemos la misma tendencia”, indicó San Martín.

El gran desafío para los productores pasa por los costos. Es que el tomate para industria requiere una gran inversión y tecnificación. “Podemos hablar de un rango de entre US\$ 7.000 y US\$ 8.500 por hectárea, dependiendo el año”, graficó el presidente de Tomates 2000. El punto de equilibrio también se movió. “Históricamente eran 75 toneladas por hectárea. Hoy debe estar en 80 o 85 toneladas, porque el precio bajó”, argumentó.

En cuanto a valores, todavía no hay referencias definitivas fuera de los contratos. “Los productores que tienen contrato tienen asegurado un precio base que no va a ser menor que el del año pasado”, sostuvo San Martín. Ese nivel ronda “entre 9 y 10 centavos de dólar por kilo”, lejos de los “más de 11 o 12 centavos” de hace dos temporadas.

En este plano juega también el contexto internacional, donde se vislumbran señales de estabilización. “El precio de la pasta parecería estabilizarse. China redujo producción y rendimientos, lo que puede dar un poco de respiro”, analizó el productor. No obstante, advirtió que la clave será el mercado interno: “Si no aumenta el consumo y no disminuye el stock, la demanda va a ser moderada”.

Los desafíos para las pymes

Dentro del ecosistema del tomate para industria, más allá de los gigantes alimentarios que se llevan buena parte de la producción, las pymes son un jugador fundamental. Muchas de ellas cargadas con historias familiares y tradición en la producción mendocina, esta temporada no solo tienen por delante el desafío propio de la actividad agropecuaria, sino también la coyuntura nacional.

En ese escenario actúa Horvindul, empresa especializada en salsas, encurtidos y mermeladas del Este de Mendoza. En total, la empresa elabora 2,5 millones de kilos de salsa de tomate entre botellas de 970 y 500 gramos y pasatta en presentación de 680 gramos, más 100.000 latas de tomate triturado de 8 kilogramos

“Esta temporada la producción de tomate en Mendoza viene bien, el problema que tienen todas las industrias son los costos altos de energía eléctrica y gas. Y lo peor es la caída de consumo”, sostuvo Álvaro Reinchisi, tercera generación de la compañía que fue fundada por su abuelo y su padre.

La apertura de las importaciones es otro de los desafíos que enfrentan esta temporada: “Hay muchas empresas que no están trabajando y otras que directamente están importando tomate concentrado de china, ya que no podemos competir con los costos de ellos. Es por eso se calcula que va a sobrar tomate”, advirtió.

En su caso, la producción se destina principalmente al mercado interno, donde tienen presencia en Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos, Corrientes, Chaco, Formosa y Misiones. Además, un 10% de su volumen se destina a Brasil, un mercado en descenso donde la competencia con la producción italiana es muy compleja.

La oda al tomate

Así como el próximo 7 de marzo la vitivinicultura celebrará la edición número 90 de la Fiesta Nacional de la Vendimia, entre el 5 y el 8 de febrero se celebró por cuarto año el Festival ¡Del Tomate! Organizado por Labrar, proyecto productivo y sostenible liderado por María Sance y su equipo de Casa Vigil, el evento ya se ha ganado un lugar dentro de la agenda mendocina reuniendo gastronomía, productores, cultura y ciencia alrededor de uno de los alimentos más emblemáticos de América.

“Este festival nace para devolverle lugar a lo auténtico y mostrar todo lo que hay detrás del cultivo. Porque un tomate no es solo un ingrediente: es territorio, semillas, trabajo, clima, conocimiento, industria y cultura. Y también es una forma de decir que Mendoza es una provincia productora de alimentos extraordinarios”, comentó Lilia Sance, parte de la organización del encuentro.

Lilia, también hermana de María, aseguró que el evento nació además en homenaje a su padre, quien era productor de tomate. “Hemos crecido en una finca de tomates, parte de nuestra infancia. no imaginamos la vida sin tomate”, recordó.

En sus cuatro años, ¡Del Tomate! ha tenido un crecimiento exponencial, pero orgánico, de acuerdo a los organizadores. “Ha crecido como crecen las cosas que nacen de un vínculo real con el territorio. El festival empezó gracias a María Sance y a su relación personal con el tomate: no como ‘ingrediente’, sino como símbolo de cultura, de huerta, de memoria y de

futuro. A partir de ahí, año tras año fuimos sumando capas y mejorando la experiencia: siempre agregando una actividad más al itinerario, más productores, más cocineros, más contenido, más fiesta”, opinó Sance.

“No puedo imaginar una Mendoza sin tomate. De verdad. Está metido en nuestra vida cotidiana: en la mesa familiar, en la salsa del domingo, en las conservas, en el perfume de una huerta al sol, en los recuerdos. Es parte de nuestra cultura y de nuestra identidad comestible. Y productivamente también es clave: el tomate expresa algo muy mendocino -sol, amplitud térmica, manejo del agua, trabajo de fincas y de familias productoras- y sostiene economía real, temporada tras temporada. No es solo un cultivo: es un motor hortícola, es empleo, es industria y es soberanía alimentaria”, completó.

En esta última edición, fueron cuatro jornadas donde se compartieron diferentes actividades con enfoques que van desde lo técnico y productivo, pasando por lo cultural y lo gastronómico. El gran cierre se celebró el domingo 8, donde en Casa Vigil Bodega figuras de la gastronomía nacional e internacional, presentaron sus platos inspirados en el tomate ante cientos de personas. Además, hubo música en vivo (show de “Ella Es Tan Cargosa”), un mercado de productores locales, degustación de vinos y clases de cocina.

Fuente: MDZ